

沖縄県立沖縄ろう学校学校給食及び舎食調理業務等委託契約に関する仕様書

沖縄県立沖縄ろう学校（以下「甲」という。）と、受託者（以下「乙」という。）は沖縄県立沖縄ろう学校給食及び舎食調理業務等委託契約の仕様を、次のとおりとする。

（総則）

1 給食

- (1) 沖縄県立沖縄ろう学校・はなさき支援学校に係る調理・洗浄等の業務を行うものとする。
- (2) 給食は、原則として休業日を除く月曜日から金曜日までの週 5 日とするが、学校行事等による変更については柔軟に対応するものとする。
- (3) 委託業務に関しては、常に甲乙協議し、確認を得ること。
- (4) 給食は適温で提供することとし、調理後、喫食までの時間は 2 時間以内とする。
- (5) 給食時間については、次のとおりとする。ただし、甲が催す行事等における給食時間の変更については、その都度甲乙協議の上取り決める。

① 沖縄ろう学校

幼稚部	12 時 00 分～13 時 00 分
小学部	12 時 30 分～13 時 05 分
中・高等部	12 時 30 分～13 時 20 分

② はなさき支援学校

小学部	12 時 25 分～13 時 05 分
中・高等部	12 時 30 分～13 時 05 分

- (6) 検食については、学校給食衛生管理基準第 3 (6) により給食時間の 30 分前までに実施できるようにすること。

2 舎食

- (1) 沖縄県立沖縄ろう学校舎食に係る献立作成、調理、配送及び下膳、食器類の洗浄、保管の業務を行うものとする。
- (2) 舎食は、原則として休業日を除く月曜日から金曜日までの週 5 日とするが、学校行事等による変更については柔軟に対応するものとする。但し、休業日についても開舎の際は、舎食を行うものとする。
- (3) 献立、調理、食材選定業務に関しては、常に甲と協議し、確認を得ること。
- (4) 舎食は適温で提供すること。
- (5) 舎食の時間については次のとおりとする。ただし、甲が催す行事等における舎食時間においては、その都度甲乙協議のうえ取り決める。

朝食 07 時 20 分から 08 時 10 分

昼食 12 時 00 分から 12 時 55 分

夕食 17 時 45 分から 18 時 30 分

- (6) 休業日（土・日・祝日・振替休）の前日は朝食のみ、休業日の翌日は夕食のみとする。（業務の分担区分等）

甲または乙がそれぞれ分担する業務の内容は、「業務分担区分」（別紙 1）のとおりとする。

（業務報告書等）

1 業務報告書等は次のとおりとする。

乙は、「学校給食従事者個別健康観察記録表」（別紙 2）を、甲に提出すること。

- 2 甲及び乙は、委託業務を円滑に実施するために、必要に応じて甲の指示する日に連絡調整会議を開催するものとする。出席者については、甲の指示するところによる。
- 3 舎食について甲と乙は、月 1 回の献立検討会議を行い、乙は、甲の確認した献立表を作成し、甲に提出すること。

（調理）

1 給食

- (1) 乙は、甲の定めた献立表に基づき調理すること。

- (2) 調理を行う期間及び喫食数は、別紙 3 のとおりとする。
- (3) 当日調理した給食は、提供毎に 1 食分を保存食として 2 週間、冷凍庫に保管すること。また、原材料も同様とする。
- (4) 食事の形態は普通食、特別食（きざみ等）、アレルギー除去食など必要に応じて、甲の指示通り対応すること。

2 舎食

- (1) 乙の栄養士が定めて甲が確認した献立表に基づき、調理すること。
- (2) 調理を行う期間及び喫食数は、別紙 3 のとおりとする。変動がある場合は、甲は乙に対して、毎月 25 日までに翌月の調理を行う日及び食数の報告を行うこと。また、急な変更については、3 日前までに行うこと。
- (3) 当日調理した舎食は、提供毎に 1 食分を保存食として 2 週間、冷凍庫に保管すること。
- (4) アレルギー食及び特別食について、適切に対応すること。また、学期 1 回程度の行事食について、適切に対応すること。

（洗浄・消毒・保管）

喫食後返却された食器類は、十分洗浄消毒し清潔に保管すること。

（衛生・安全管理）

- 1 衛生管理は、「学校給食衛生管理基準」（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）「調理業務従事者の衛生基準表」（別紙 4）に基づき、従事者の衛生管理、食品管理及び施設設備等の管理を行うこと。
- 2 従業員の日々の健康管理及び定期健康診断を年 1 回以上、検便（赤痢、サルモネラ、O-157）を毎月 2 回以上実施し、その検査結果を甲に報告すると共に、衛生安全上の異常者の就労を禁止すること。また、10 月から 3 月までの 6 か月間については、月 1 回以上のノロウイルスに係る検査項目を追加すること。
- 3 乙は、沖縄県教育庁保健体育課の行う衛生点検に基づく指摘事項については、速やかに誠意をもって改善に努めること。

（事故発生時の対応）

- 1 乙は、給食及び舎食に係る業務の実施において、食中毒、異物混入、アレルギー事故、怪我、その他の事故（以下「事故」という。）が発生し、又は発生のおそれがあることを知ったときは、直ちに作業を中止し、必要な応急措置を講ずるとともに、速やかに甲へ報告し、その指示を受けるものとする。
- 2 乙は、食中毒その他の重大事故が発生した場合には、甲と協議の上、保健所、警察、消防その他関係機関への通報及び対応を行うものとする。
- 3 乙は、事故の発生に際し、甲の求めに応じて、事故原因の調査、再発防止対策の策定及び実施、事故に関する記録及び資料の提出等、必要な協力を行わなければならない。
- 4 事故に関連する食品、食材、使用器具、設備等については、甲の指示があるまで使用してはならず、必要に応じて廃棄、保管、回収その他必要な措置を講ずるものとする。
- 5 乙は、事故発生後、甲の求めに応じて、事故報告書を作成し、速やかに提出するものとする。

（舎食の配送）

- 1 舎食を配送する車両は配送専用でかつ清潔であるものを使用し、衛生管理に留意して寄宿舍食堂へ配送すること。
- 2 舎食の受け渡しの際は、寄宿舍職員の確認を得ることとし、過不足がある場合は適切に対応すること。
- 3 舎食の受け渡し時間は、食事時間の 15 分前とすること。また、調理後、喫食までの時間

は2時間以内とすること。

(食材料)

- 1 食材料は、衛生的かつ安全に調理し、保管については、適正に保管すること。
- 2 食材料は、鮮度の良い良質なものを選定すること。
- 3 その他の疑義は、甲の確認を得ること。

(従事者)

- 1 乙は、主任を1名配置し、調理指導、衛生指導、学校との連絡調整をおこなわせること。
なお、主任は常勤とし、1日8時間（休憩時間を除く）かつ、給食日に従事する勤務をいう。
- 2 従事者については、調理師免許を有していることが望ましい。
- 3 乙は本業務従事者として7名を目安に業務可能数を配置すること（別紙5）
- 4 乙は事故等によるやむを得ない理由で本委託業務に従事できない者が出た場合、速やかに代替者を充て、常に適切な人員を保つこと。代替者を充てた場合は、速やかに甲へ連絡すること。
- 5 乙は、本業務を円滑に遂行するために、本業務従事者の配置人員について、事前に甲と協議すること。
- 6 乙は、従事者を選任、解任又は変更する場合は、業務を開始する2週間前までに「選任・解任・変更報告書」により甲に報告すること。
- 7 夏休み、春休み、冬休みの長期休業中においては、施設、設備の清掃や点検、調理作業用容器等の洗浄、消毒業務を行うこと。
- 8 長期休業中における作業内容については、事前に甲と協議すること。

(調理員の研修)

- 1 県が実施する「学校給食調理及び衛生講習会」へ全員参加させ、専門的な知識の習得に努めること。ただし、研修に係る旅費の費用は、乙の負担とする。
- 2 安全衛生及び栄養管理等、施設の維持管理、調理、食品の取り扱い等が円滑に行われるよう、定期的に教育や研修等を行う等資質向上に努めること。また、教育や研修等の成果を業務に反映させること。

(営業許可の取得)

受託者は、食品衛生法に基づく必要な営業許可・届出を取得し、業務開始前までにその写しを学校に提出すること。また、HACCPに基づく衛生管理計画を作成し、遵守すること。

(費用の負担)

甲、乙で負担する費用は、別紙6の経費区分により判断するものとする。ただし明確になっていない業務については、協議をするものとする。

(損害賠償)

- 1 乙は、本業務の実施にあたり、食中毒やアレルギー事故等の発生時の対応として「PL及び喫食者賠償責任保険」等に参加すること。
- 2 乙は、次に掲げる事項に該当し、その結果、甲に損害を与えたときは、甲に損害賠償をしなければならない。
 - ① 故意又は過失により、食中毒の原因となる細菌、その他人体に有害な物質を給食及び舎食に混入したとき。
 - ② 故意又は過失により、施設設備及び備品を破損、紛失又は遺棄したとき。
 - ③ 乙は、乙に起因する事故等の発生により、甲に給食を提供できなくなった場合は、甲にその損害額を賠償しなければならない。

(舎食に関する食材料費及びその支払いについて)

- 1 食材の発注等、管理にかかわる費用については全て委託料に含むものとし、食材料費には食材に係った経費以外の一切の経費を認めないものとする。
- 2 食材費については、直接食材にかかった経費のみについて上限額を設けて実績額を支払うものとし、その支払いについては委託料とは別に月ごとに支払うものとする。
- 3 食材料費は「舎食単価（朝食 300 円・昼食・400 円・夕食 400 円×食数）とし、使用した食材の数量、単価、金額の明細を添付した請求書により甲が乙に 30 日以内に支払うものとする。
- 4 契約が契約期間の途中で解約されたときは、当該解約された日の属する月の委託料の額は、契約書における頭書の契約金額を舎食基本日数で徐して得た額に、当該解約された日の属する月の舎食実施日数を乗じて算定された額とする。

(緊急時対応)

- 1 台風が接近されることが予想された際、乙は甲の指示の下、献立の変更、発注の変更等柔軟に対応すること。その台風時の勤務時間についても、乙は甲の指示の下、柔軟に対応すること。
- 2 その他の天災による業務の変更について、乙は甲の下、柔軟に対応すること。

(業務の引継)

- 1 乙は、令和 8 年 4 月から安全衛生及び衛生管理、施設の維持管理、調理、食品の取り扱い等が円滑に行われるよう、甲と本業務に係る契約を成立させ次第、十分な引き継ぎを受けること。
- 2 乙は、次年度の業者に対する引き継ぎが必要になった場合、当該受託者に対し、十分な引き継ぎを行うこと。

(受託要件)

乙は、次の要件を満たし、かつ維持していなければならない。

- 1 県内の学校・病院・社会福祉施設の 1 回あたり 50 食以上の集団給食を 5 ヶ年以内に受託した実績があること。
- 2 暴力団(暴力団対策法第 2 条に規定する暴力団をいう)又は暴力団員と関係を有している者でないこと。

(別紙 1)

業 務 分 担 区 分

区分	内 容	甲	乙	備 考
栄養 管 理	1. 調理運営の総括	○		
	2. 調理業務実務者会議の開催	○	○	
	3. 献立の作成	給食	舎食	
	4. 残食調査		○	
	5. 検食簿の作成	給食	舎食	
	6. 検食の実施	○		
	7. 上記 1 から 6 に付帯する書類の作成	給食	舎食	
	8. 上記 1 から 6 以外の調理関係の伝票の整理	給食	舎食	
	9. 調理業務に係る書類等の確認・保管	○		
調 理 管 理	1. 責任者・主任栄養士との打ち合わせ	○	○	
	2. 作業工程表及び作業動線図の作成		○	給食のみ
	3. 作業工程表及び作業動線図の確認		○	給食のみ
	4. 従事者との打ち合わせ	○	○	
	5. 調理全般		○	
	6. 食器等洗浄・消毒及び保管		○	
	7. 作業実施状況の確認	○	○	
	8. 学校給食日常点検票の作成	○		
	9. 学校給食日常点検票の確認	○	○	
材 料 管 理	1. 食材料に関する契約	○		
	2. 食材料の発注	給食	舎食	
	3. 食材料の検収及び報告		○	
	4. 検収及び報告の確認	○		
	5. 食材料の在庫管理	○	○	
	6. 食材料の出納事務	給食	舎食	
施 設 管 理 整 備	1. 備品及び消耗品の設置	○	○	
	2. 施設及び備品の清掃・維持管理（軽微な修理を含む）		○	
	3. 害虫駆除及びグリストラップに係る専門業者との契約	○		
	4. 食缶及び食器等の計画的な補充	○		
業 務 管 理	1 勤務表の作成・管理		○	
	2. 業務分担・従事者配置		○	甲の指示の下
	3. 従事者配置の確認	○		
	4. 労働関係法規の遵守		○	
衛 生 管 理	1. 衛生面の遵守事項の作成・遵守状況の確認	○		
	2. 食材の衛生管理		○	
	3. 備品及び消耗品の衛生管理		○	
	4. 従事者における衣服やケガ等清潔保持状況等の確認	○	○	
	5. 保存食の管理		○	
	6. 保存食の確認	○		
	7. 納入業者に対する食材等の衛生管理の指摘	○		
	8. 専用配送車の衛生管理		○	
	9. 緊急対応	○	○	
	10 生産物賠償責任保険（PL 保険）・喫食者賠償責任保険加入		○	
研 修	1. 従事者に対する研修及び講習等の計画・実施	○	○	
	2. 従事者に対する研修及び講習等の確認	○		
記 録	1. 上記に係る書類の作成	給食	舎食	
	2. 上記に係る記録		○	
	3. 上記に係る記録の確認	○		

学校給食従事者個別健康観察記録表

年 月

沖縄県立沖縄ろう学校

学校給食従事者名

校長	印
事務長	印

*土、日、祝日等の健康についても繰り返し記入すること。

		日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
栄養助諭・学校栄養職員(衛生管理責任者)の確認欄		印																																
本人	健康状態	①下痢をしていない																																
		②発熱をしていない																																
		③腹痛をしていない																																
		④嘔吐をしていない																																
		⑤手指、顔面に腐はない																																
		⑥手指、顔面にできものはない																																
		⑦感染症の感染、又はその疑いはない																																
		⑧爪は短く切っている																																
		⑨マニキュアはしていない																																
		⑩ヒアス、ネックレス、指輪、時計、ヘアピンはしていない																																
家族	健康状態	①下痢をしていない																																
		②発熱をしていない																																
		③腹痛をしていない																																
		④嘔吐をしていない																																
		⑤手指、顔面に腐はない																																
		⑥手指、顔面にできものはない																																
		⑦感染症の感染、又はその疑いはない																																
		⑧爪は短く切っている																																
		⑨マニキュアはしていない																																
		⑩ヒアス、ネックレス、指輪、時計、ヘアピンはしていない																																
備考(不運への対応) 例: 胃保護テープ、手袋着用																																		

(注1) 化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を厳行すること。

※項目は○×で記入すること。/、し点でのチェックは不可。

※項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。

(別紙3)

令和8年度 喫食数(生徒食数及び職員食数)見込み

沖繩ろう学校

幼児児童生徒数	41食
職員食数	68食
計	109食

はなさき支援学校

児童生徒数	182食
職員食数	56食
計	238食

給食合計食数 347食 ※人数は変動有り

寄宿舎食数	朝食	生徒	約7食	
		職員	5食	
	夕食	生徒	約7食	
		職員	3食	
(行事の時は約25食)				※人数は変動有り

令和8年度 給食・舎食期間

1学期 4/7 ~ 7/17

2学期 9/1 ~ 12/25

3学期 1/6 ~ 3/19

令和9年度 給食・舎食期間

1学期 4/7 ~ 7/20

2学期 9/1 ~ 12/24

3学期 1/6 ~ 3/21

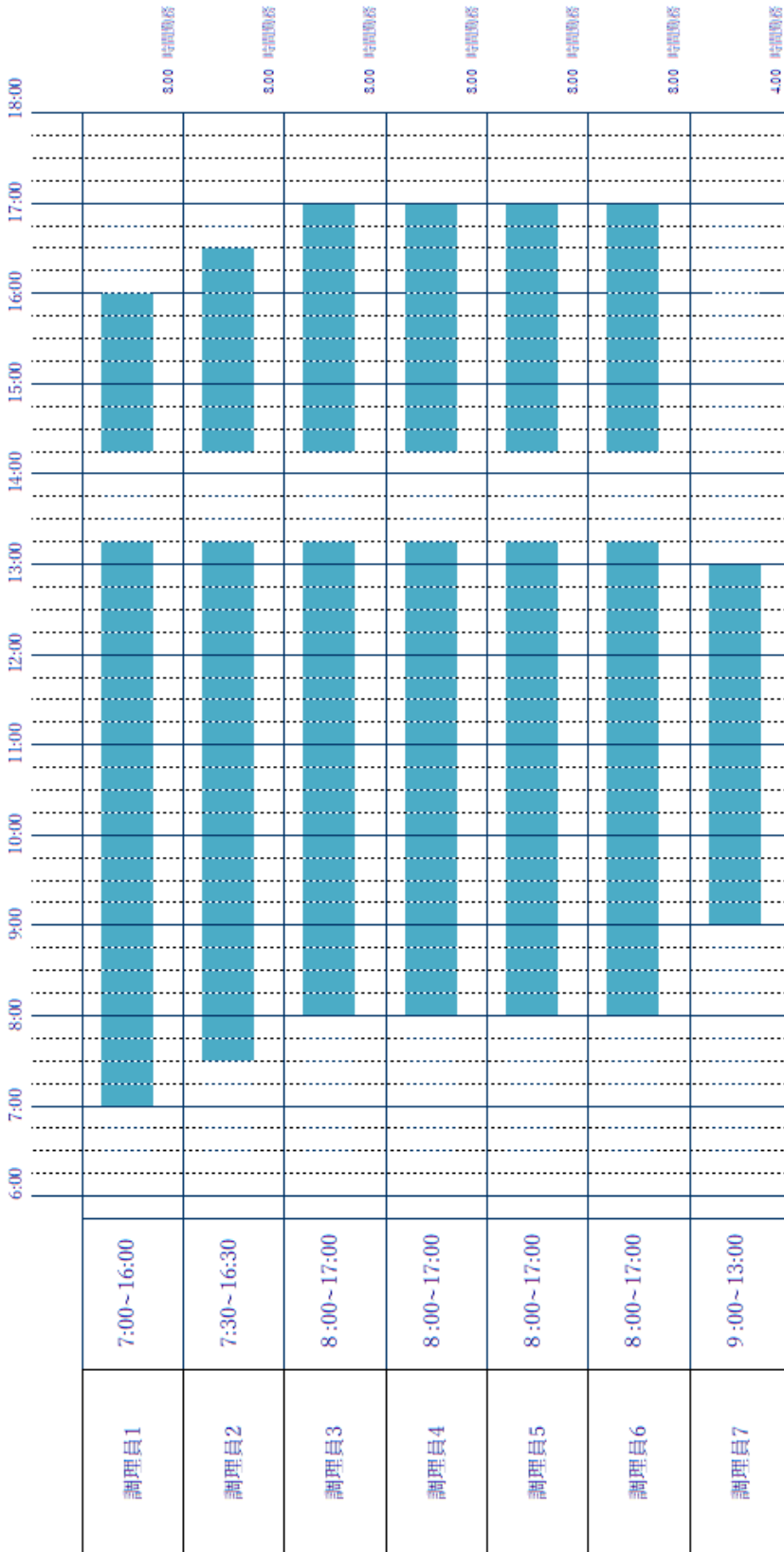
(別紙 4)

調理業務従事者の衛生基準表

- 1 健康診断は年 1 回以上実施する。
- 2 検便は月 2 回以上実施し、検便結果の写しを毎月提出する。10 月から 3 月までの 6 ヶ月間については、月に 1 回以上のノロウイルスに係る検査項目を追加すること。
- 3 下痢・発熱・腹痛・嘔吐をしている場合、本人、若しくは同居人が法定伝染病又はその疑いがある場合、特定感染症の保菌者である場合、化膿性疾患が手指にある場合には調理作業に従事することを禁止し、医師の精密検査を受けさせその指示を励行させる。
- 4 化膿性疾患が腕や顔にある場合には、完全に防護する。
- 5 下痢の場合は、速やかに検便を実施する。
- 6 委託業務従事者の身体、衣服は常に清潔に保つ。
- 7 調理及び配食に当たっては、咳、くしゃみ、鼻水等が食器・食物につかないようにする。
- 8 清潔な白衣（作業着）・マスク・髪覆い・履物を着用する。
- 9 調理用の白衣（作業着）や履物を着用したまま便所に入らない。
- 10 作業開始前及び用便後には必ず手指の洗浄・消毒を行う
- 11 食品に直接触れる作業に当たる直前には必ず手指の洗浄・消毒を行う
- 12 生の食肉類・魚介類・卵殻等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合は必ず手指の洗浄・消毒を行う。

(別紙 5)

沖縄県立沖縄ろう学校 学校給食及び含食調理業務委託人員配置



(別紙6)

経費負担区分

分 区	内 容	甲 負担	乙 負担	備 考
設備及び備品・消耗品費	1. 調理業務に係る基本的設備	○		
	3. 器具、食器及びその他の補充補修費	○		
	4. 乙の責めによる修繕費の費用		○	協議事項
	5. 光熱水費	給食	舎食	
	6. 搬送用車両経費		○	ガソリン代含む。
	7. 施設の維持管理費	○		
	8. 事務用消耗品費	給食	舎食	
	9.調理に必要な消耗品 ※1		○	
	10. 残菜処理費	○		
	11. 廃棄物処理費	○		
	12. 専門業者による害虫駆除・グリストラップ清掃	○		
食材費	1. 食材費	○		
	2. 乙の責めにより追加購入する食材料費		○	協議事項
人件費	1. 給与・保険料等の従業員に係る一切の費用		○	
保健衛生費	1. 健康診断料		○	
	2. 検便手数料（定期検査及び臨時検査）		○	
	3. 被服費 ※2		○	
	4 生産物賠償責任保険（PL 保険）・喫食者賠償責任保険加入		○	
	5. その他保健衛生費		○	
運営費	1. 教育研修費		○	
給食費	2. 給食業務従事日の給食費		○	

※1 「調理に必要な消耗品」

消毒液、洗剤、石鹼、スポンジ、たわし、ペーパータオル、ラップ、袋類 等

※2 「被服費」

白衣、エプロン、帽子、長靴、マスク、手袋 等